

## Mostra Regionale della Toma di Lanzo e dei formaggi d'alpeggio

CON IL PATROCINIO DI

mipaaf  
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

REGIONE PIEMONTE

TOURING METROPOLI  
Città metropolitana di Torino

Unione Montana Alpi Graie

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO



# la Toma di Lanzo<sup>®</sup>

MEDIA PARTNER

radionumberOne

LA STAMPA

# MANI IN PASTA DAY

## 23 luglio

**ore 10,30 Mani in pasta day** Presso la borgata Perinera

Rivivremo il rito dell'accensione del forno comunitario che serviva agli abitanti della borgata per cuocere il pane di uso quotidiano. **Lievito Madre:** verrà spiegato come tenere in vita questo prezioso "lievito naturale" che sarà distribuito gratuitamente a tutti i partecipanti dagli amici di LieviTO ([www.facebook.com/comunitalievito](http://www.facebook.com/comunitalievito)). Si invita a portare un contenitore con coperchio per corretto trasporto dell'impasto creato.

**Ore 11,30 Un'ora da pizzaiolo** Laboratorio libero a tutti dove sarete coinvolti nell'impasto e preparazione di pizze e focacce con pasta madre e farina della filiera di Stupinigi, che saranno poi cotte nel forno a legna della borgata. A seguire, pranzo sull'aia con focacce e pizze appena sfornate, prodotte con le Vostre mani.

**Ore 15,00 Manine in pasta**

Laboratorio per i bambini dove tutti saranno coinvolti nell'impasto e preparazione di pigotte che saranno cotte nel forno e portate a casa a ricordo della manifestazione. Maciniamo il grano a cura di LieviTO: macinazione del grano presso il mulino a pietra della borgata. In occasione dell'evento si discuterà di cereali e di farine con particolare attenzione alle varietà tradizionali di grano.



in collaborazione con

LieviTO



panacea  
PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

